



CHAMPAGNE FLEURY

En biodynamie depuis 1989



COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE 2019

Historique :

Seulement le 4^{ème} millésime après 2012, ce vin de couleur exprime la proximité du domaine et l'esprit Bourguignon. Notre plus vieille vigne à petit rendement nous donne des Pinots Noirs matures avec une personnalité de plus en plus affirmée.

Assemblage et vinification :

100 % Pinot Noir de la vendange 2019

Age des vignes : 45 ans

Parcelle : Replat de Champraux

Après une macération en cuve inox pendant 9 jours, ce Coteaux Champenois est élevé en fûts de chêne pendant un an.

Degré alcoolique : 11.5 %

Dégustation :

Une attaque en bouche sur les fruits noirs, des notes de mûres et de cassis apportent de la fraîcheur au vin, il y aura des légers aspects vanillés qui se fondront après l'ouverture.

Un milieu qui s'ouvrira sur des arômes herbacés et floral avec de la fougère et de la violette, avec des tannins souple, très bien intégrés.

Enfin, on terminera avec une touche de fruit rouge des bois, framboises, fraises écrasées qui rendront un vin très digeste.

Potentiel de garde : Entre 3 et 5 ans.

Alliances culinaires :

Ris de veau caramélisé au jus de viande, betterave rôtie, gastrique au vinaigre de framboise, émulsion à la betterave et hibiscus, framboise écrasée et cresson.



Présentation :

75 cl

Tirage : 2 715 bouteilles.

Champagne Fleury - 43, Grande Rue - 10250 COURTERON - France

Tél. : + 33 (0) 3 25 38 20 28 - Fax : + 33 (0) 3 25 38 24 65

champagne@champagne-fleury.fr - www.champagne-fleury.fr

